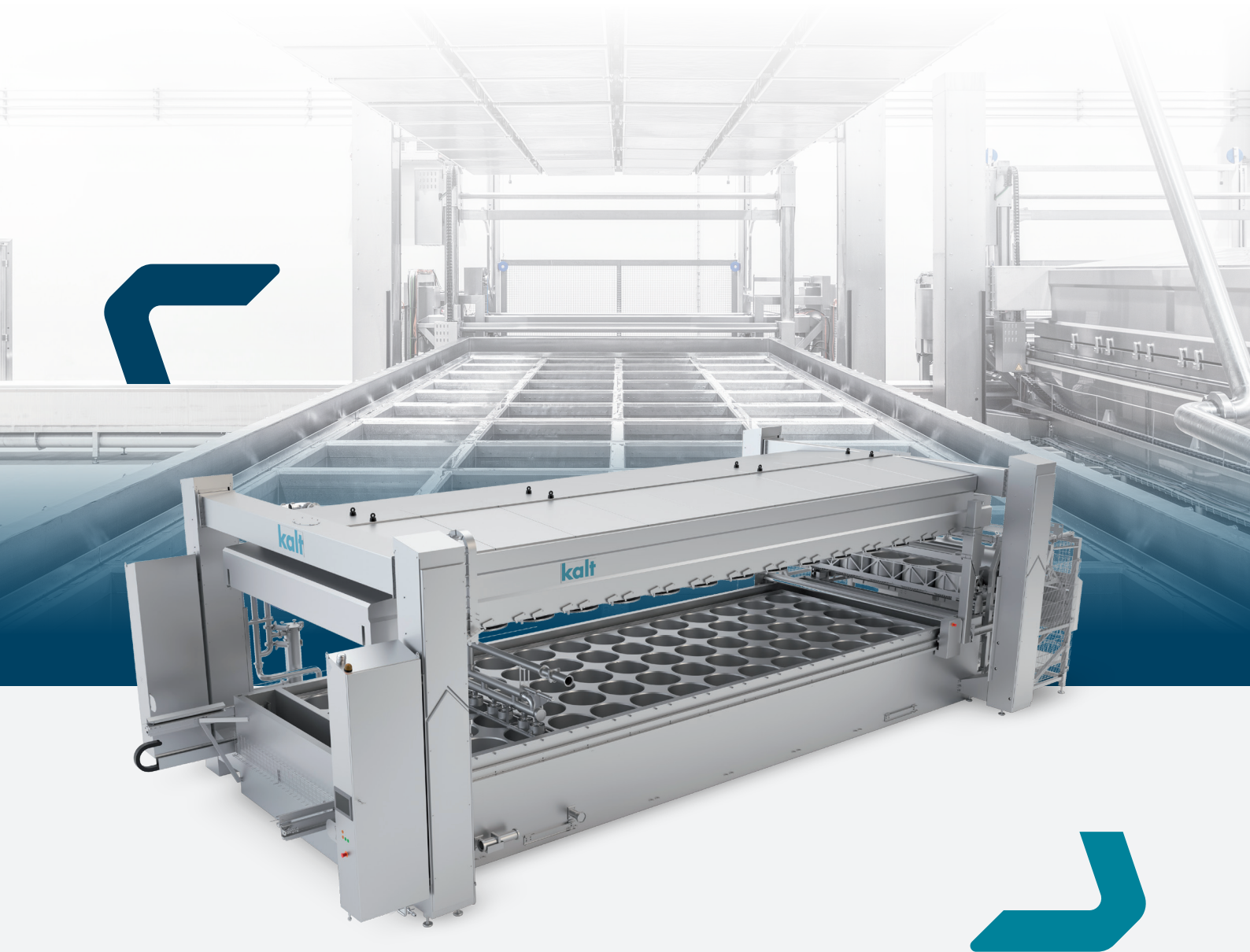


kalt

Member of Advaton



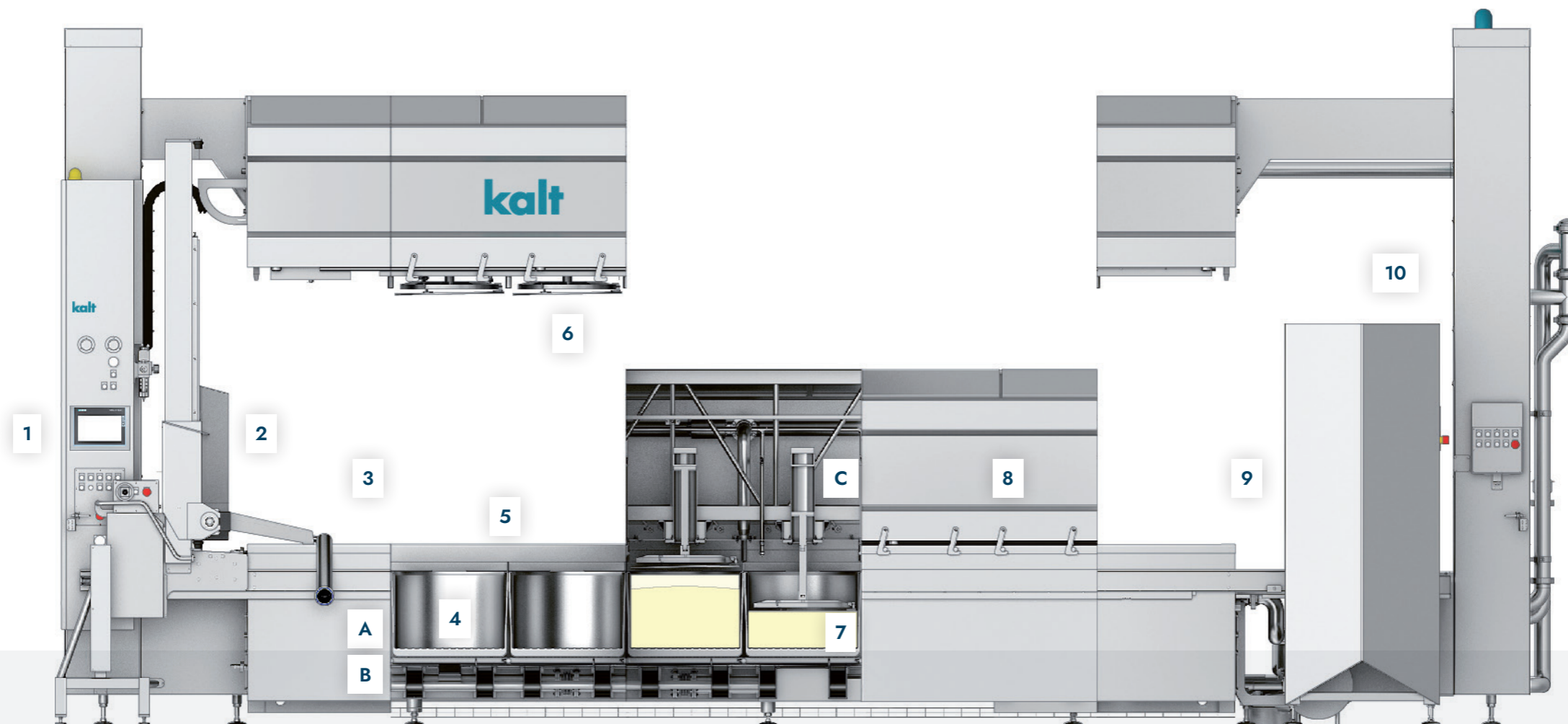
KÄSEPRESSEN

Von der Einschwemmpresse
bis zur vollautomatischen Kassettenpresse

SYSTEMÜBERSICHT

Effizienter geht es kaum: Ein Mitarbeiter pro Schicht reicht aus, um mit der vollautomatischen Kalt Kassettenpresse den gesamten Prozess der Käseportionierung und -pressung durchzuführen und die komplette Anlage nach mehreren Chargen gründlich zu reinigen. Die Kalt Kassettenpresse zeichnet sich aber nicht nur durch ihre grosse Wirtschaftlichkeit aus, sondern auch

durch ihre Präzision, die ein verlustfreies Abfüllen und eine hohe Gewichtsgenauigkeit beim Portionieren ermöglicht. Da die Anlage für den Chargenbetrieb konzipiert ist, lässt sich zudem eine gleichbleibend hohe Produktqualität sowie eine strikte Chargentrennung und lückenlose Rückverfolgbarkeit garantieren. Gute Gründe, weshalb Kunden auf der ganzen Welt auf die Kalt Kassettenpresse vertrauen.



1 Staedler Steuerung

- Siemens Touch Panel
- Einfach bedienbare Software
- Vorprogrammierte Rezepte
- Erstellen von eigenen Rezepten
- Online-Support

2 Handling-Gerät

- Vollautomatisches Portionieren
- Position exakt bestimmbar
- Geschwindigkeit und Beschleunigung regulierbar
- Hohe Gewichtsgenauigkeit beim Portionieren
- Vollautomatisches Ausräumen

3 Abfülltechnologie

- Schonendes und verlustfreies Portionieren
- Hohe Gewichtsgenauigkeit
- Kurze Abfüllzeiten von 10–20 Minuten
- Käsebruch immer unter Molkespiegel
- Trockenabfüllung optional
- A Nassabfülltechnologie
- B Trockenabfülltechnologie

4 Käseformen

- Ausführung in Chromnickelstahl
- Abmessungen und Kontur frei wählbar
- Spezialperforation für gleichmässige Entmolkung
- Reinigung direkt in der Maschine

5 Kassetten

- Mehrere Käseformen in einer kompakten Kassette zusammengefasst
- Patentiertes nahtloses Zusammenfügen der Kassetten
- Portionieren ohne jeglichen Bruchverlust

6 Pressdeckel

- Pressdeckel für jede Form
- Ausführung in Chromnickelstahl
- Spezialperforation für gleichmässige Entmolkung

7 Pressvorgang

- Pressprogramm auf Produkt des Kunden abgestimmt
- Temperaturverlauf steuerbar
- Jeder Käse wird einzeln gepresst
- C Ein Presszylinder für jede Käseform mit einem Pressdruck von 24–1'800 kg

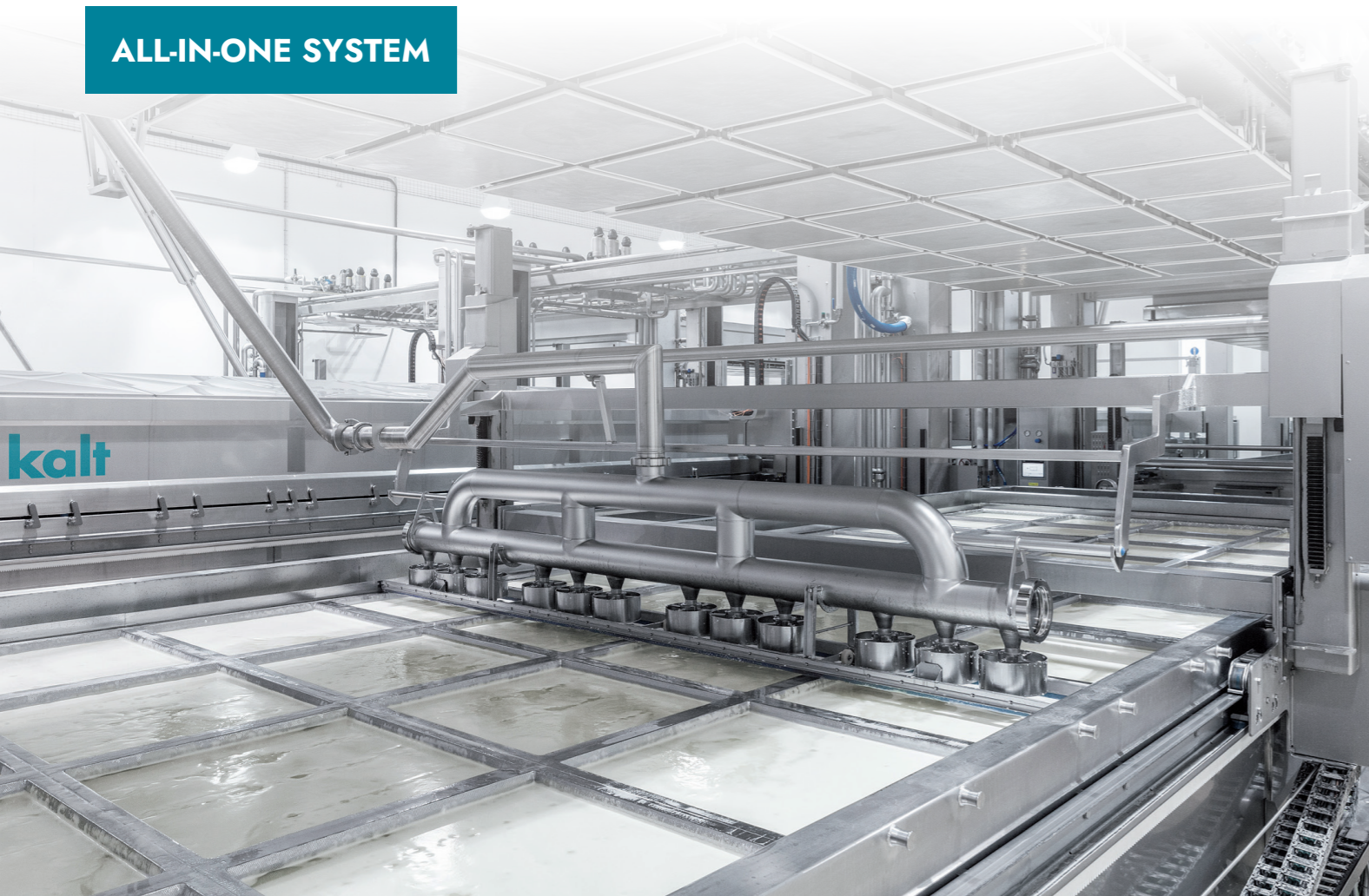
8 CIP-Reinigung

- Vollautomatische Reinigung der gesamten Kassettenpresse inkl. Formen und Pressdeckel
- Pressteil und Presswanne komplett abgedichtet
- Einhaltung der höchsten Hygienestandards

9 Ausformen

- Vollautomatisches und überwachtetes Ausformen
- Hygienische, patentierte Kalt Rütteltechnologie
- Ausformen direkt in Salzbadkanal oder auf Transportband

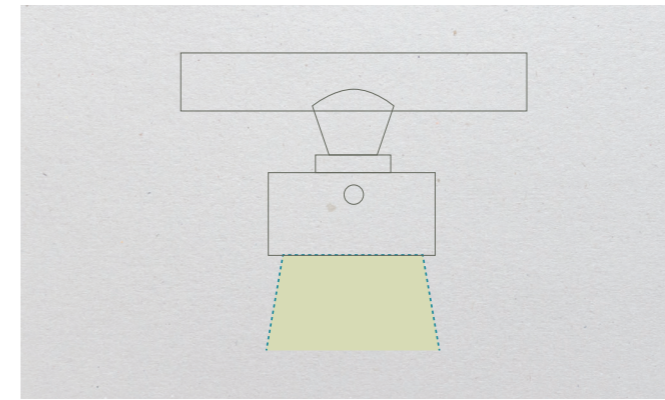
ALL-IN-ONE SYSTEM



Fünf Arbeitsschritte in einer Anlage

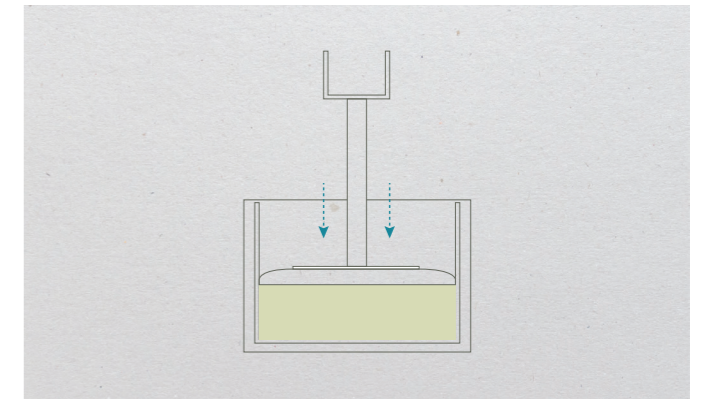
Die Kalt Kassettenpresse führt alle fünf Schritte durch, die im Käsepressprozess anfallen – vom Portionieren des Käsebruchs über das Pressen, Absäuern und Ausformen des Käses bis hin zur CIP-Reinigung. Zu Prozessbeginn wird der Käsebruch aus dem Käsefertiger direkt in die Kassettenpresse abgefüllt, was einen Puffertank überflüssig macht.

Die Formen und Deckel verbleiben – auch bei der CIP-Reinigung – stets in der Maschine. Komplizierte Systeme und Sensoren für das Handling, Transportieren und Lagern der Formen und Deckel entfallen dadurch ebenso wie separate Reinigungsanlagen. Von dieser verringerten Komplexität profitieren unsere Kunden gleich mehrfach: durch sichere Prozesse, geringe Störanfälligkeit sowie tiefe Personal- und Wartungskosten.



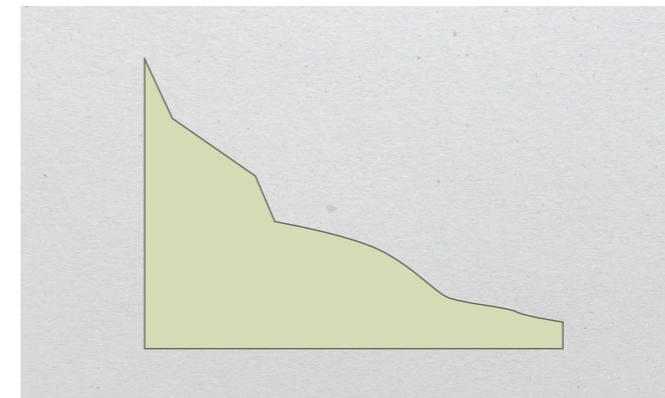
1. Portionieren

Die Kassettenpresse kann bis zu 35'000 Liter mit klarer Chargentrennung verarbeiten. Dabei kann ohne Bruchverlust nass oder trocken abgefüllt werden. Die Abfüllzeit beträgt lediglich 10-12 Minuten und zeichnet sich durch eine hohe Abfüllgenauigkeit aus.



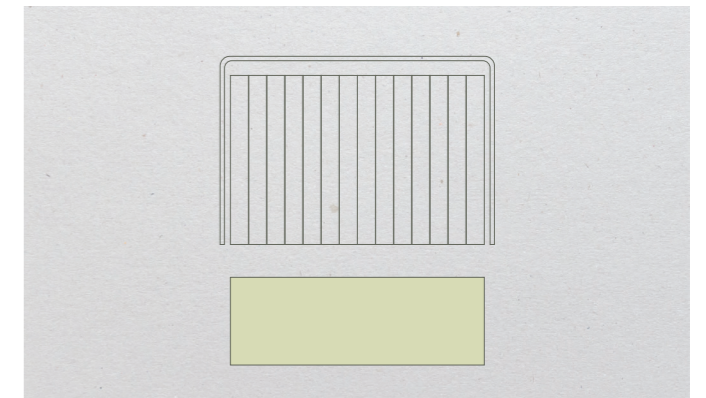
2. Pressen

Jeder Käse wird einzeln gepresst. Die Pressprogramme sind je nach Käsesorte einstellbar. Die termisch isolierte Presse sorgt für hochwertige Ergebnisse. Die Formen und Deckel der Kassettenpresse bestehen aus Chromnickelstahl. Die Abtropfmolke wird in einer Wanne aufgefangen.



3. Absäuern

Die Absäuerung findet in der geschlossenen Presse statt. Der pH-Verlauf ist dabei über den isolierten Pressraum steuerbar. Optional kann eine pH-Funk-Messsonde fest eingebaut werden.



4. Ausformen

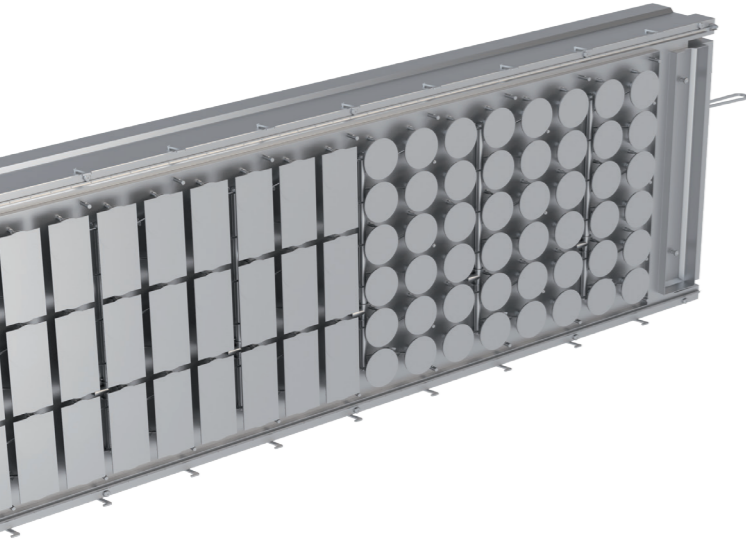
Durch die fortschrittliche Kalt Rütteltechnologie wird das Ausformen hygienisch und schonend durchgeführt. Danach kann ihr Produkt direkt in den Salzbadkanal oder auf ein Förderband umplatziert werden.

5. CIP-Reinigung

Die CIP-Reinigung kann nach mehreren Betriebschargen eingeleitet werden. Dabei wird die Presse inklusive der Formen gereinigt. Bei einem Gesamtsystem aus mehreren Kassettenpressen kann die Reinigung ohne Betriebsunterbruch durchgeführt werden.



CHROMNICKELSTAHL-KÄSEFORMEN



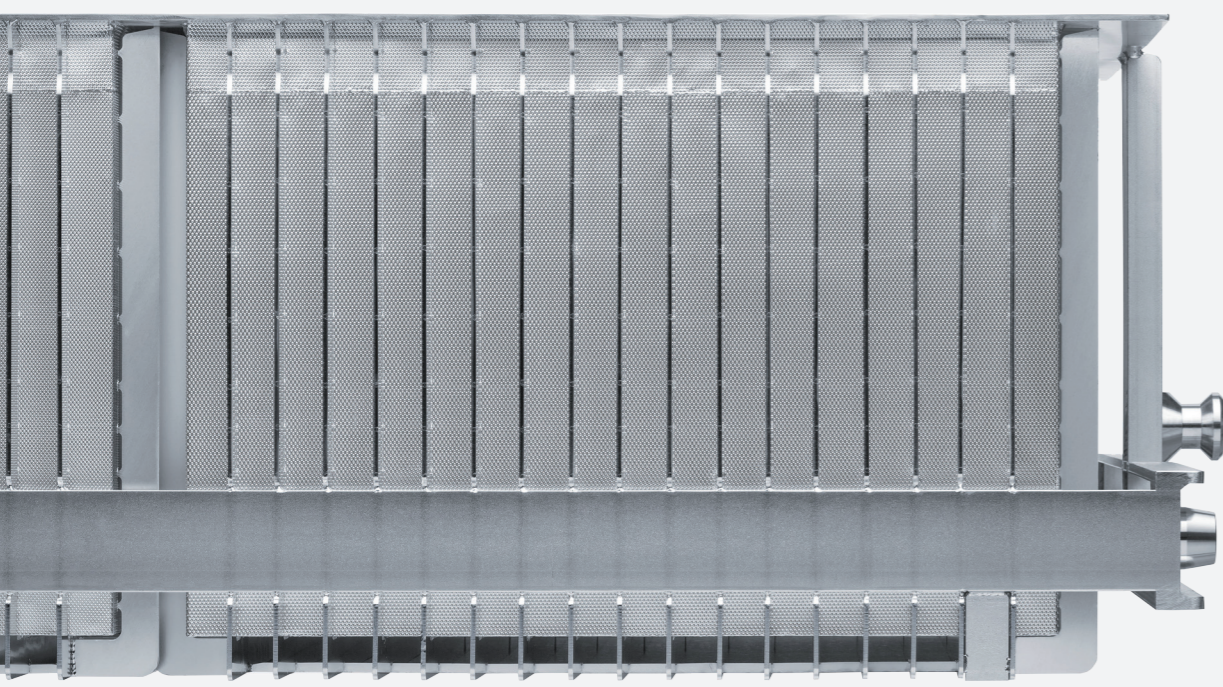
Die Kalt Kasette

Die Kalt Kasette setzt sich aus mehreren runden oder eckigen Käseformen frei wählbarer Grösse zusammen, die aneinandergereiht sind. Da die Käseformen aus hochwertigem Chromnickelstahl bestehen, sind sie besonders langlebig und ausgesprochen hygienisch.

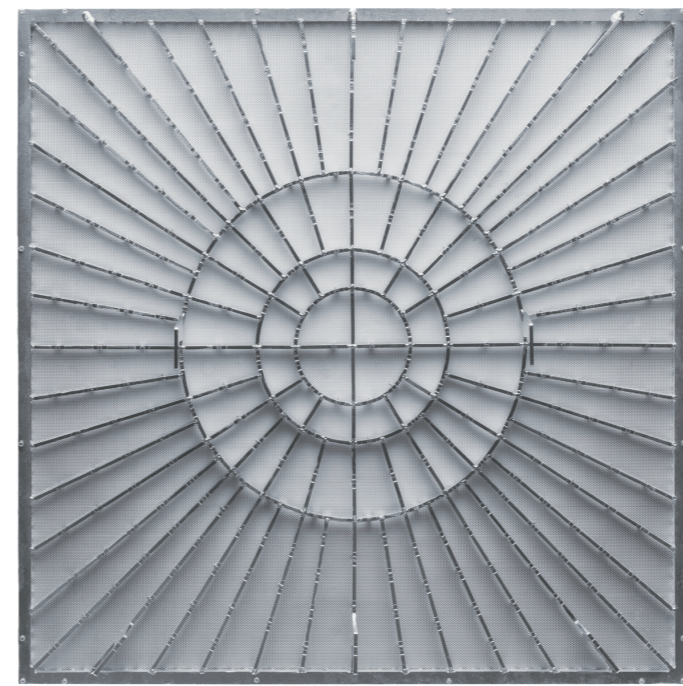


Spezifische Perforation

Die spezifische Perforation der verwendeten Feinlochbleche ermöglicht eine gleichmässige Entmolkung und verhindert ausserdem die unerwünschte Haarbildung auf dem Käse, die bei der Käseproduktion mit Kunststoffformen häufig zu beobachten ist.

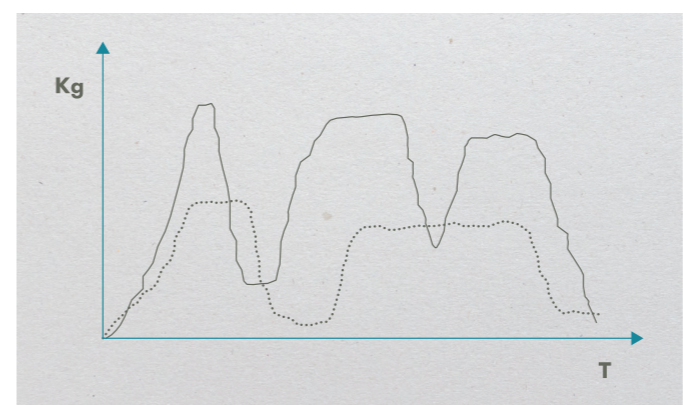


PRESSVORGANG



Kalt Pressdeckel

Die Kalt Kassettenpresse ist so konzipiert, dass sie unterschiedlichste Vorgaben präzise erfüllen kann. Das betreffende Pressprogramm wird auf das jeweilige Käseerzeugnis des Kunden abgestimmt. Den Pressdeckeln kommt beim Pressvorgang eine besondere Rolle zu, sorgt ihre Spezialperforation doch für eine gleichmässige Entmolkung der Käselaiibe.



Individueller Pressvorgang

Der Pressvorgang kann zwischen 30 Minuten und 18 Stunden dauern, der Temperaturverlauf unterschiedlich gesteuert und jedes Rezept einzeln mit einem variablen Pressdruck gepresst werden.

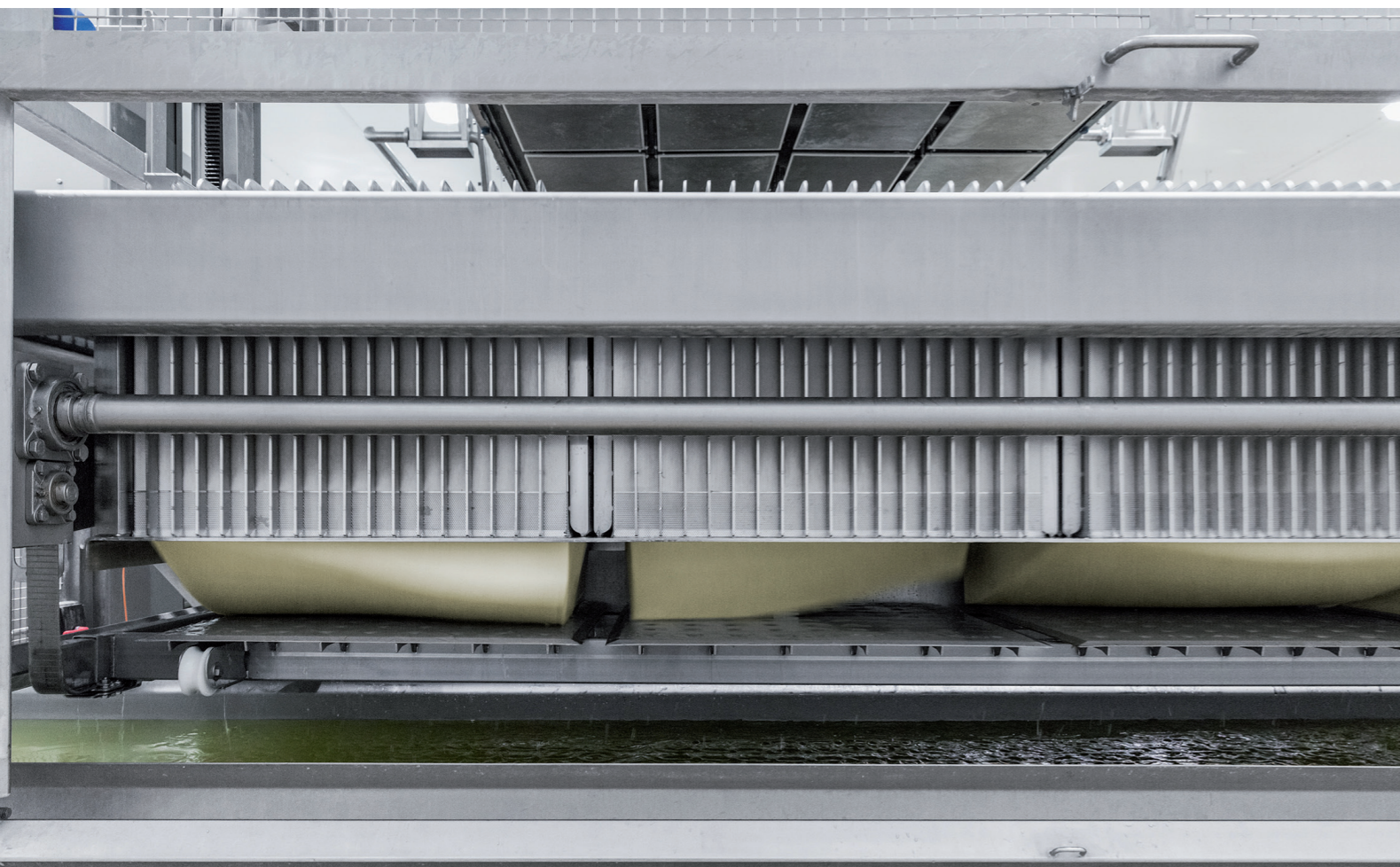
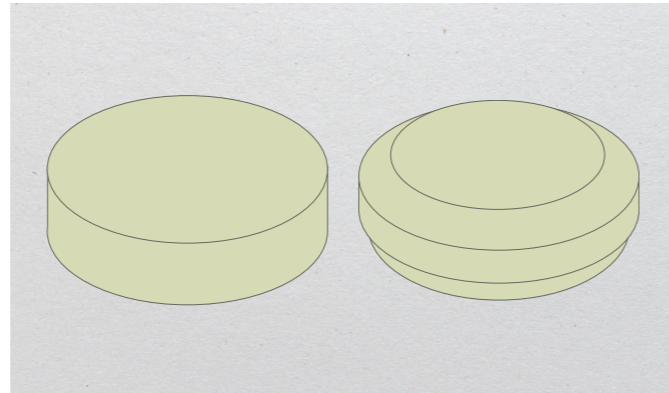
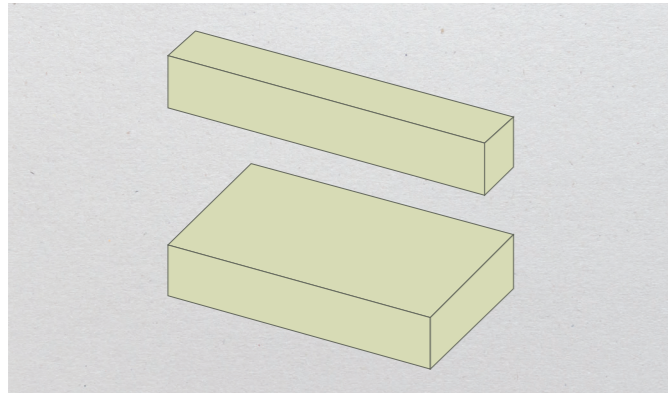


Eckige Formen

Die Palette reicht von 30 x 10 cm messenden Brotlaibformen über Euroblockformate der Grösse 50 x 30 cm bis hin zu Formen für die Produktion von 120 x 10 cm langem Stangenkäse.

Runde Formen

Vom kleinen runden Tête de Moine mit einem Durchmesser von 10,5 cm über den Appenzeller mit 30 cm Durchmesser bis hin zum grossen Emmentaler mit einem Durchmesser von 82 cm ist alles möglich.



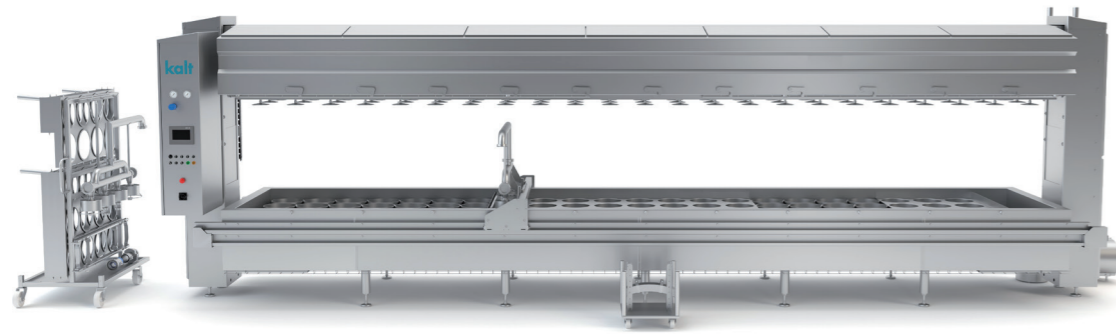
Kassettenpresse



Die patentierte Kalt-Kassettenpresse ist für den Ein- und Mehrchargenbetrieb konzipiert. Der Käsebruch wird automatisch in die runden oder eckigen Formen eingeschwenkt, schonend gepresst und aus den Formen auf ein Förderband zur Weiterbehandlung ausgebracht.

Volumen	5'000 – 35'000 Liter
Automatisierungsgrad	halb- und vollautomatisch
Reinigung	CIP
Anwendungsgebiet	Laibe, Blocks und Stangen in diversen Formaten

Einschwemmpresse



Die Kalt-Einschwemmpresse ist für den Ein- und Mehrchargenbetrieb konzipiert. Es können verschiedene Formate auf ein und derselben Anlage produziert werden. Im Gegensatz zur Kassettenpresse muss das Ausräumen der Käse in der Einschwemmpresse von Hand erfolgen.

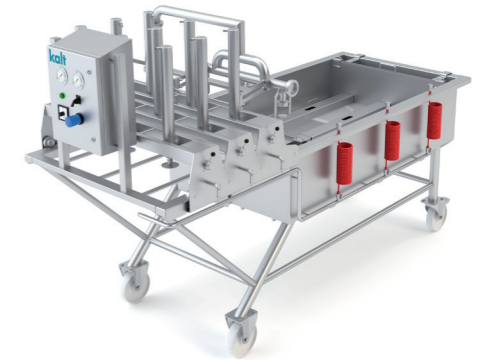
Volumen	3'000 – 10'000 Liter
Automatisierungsgrad	manuell bis halbautomatisch
Reinigung	CIP
Anwendungsgebiet	Laibe und Blocks in diversen Formaten

Vorpresswanne



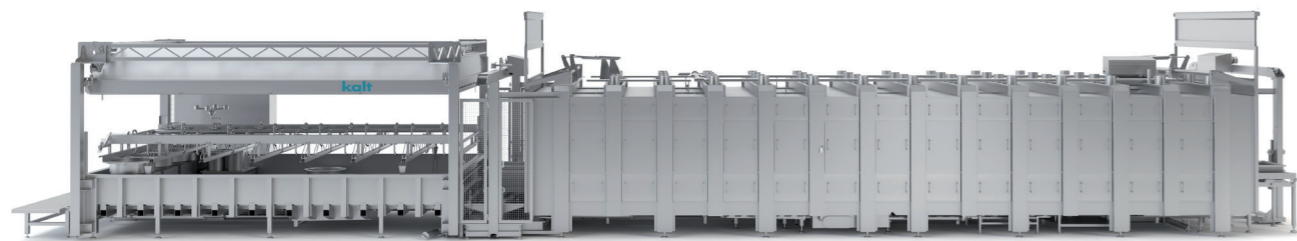
Volumen	6'000 – 20'000 Liter
Automatisierungsgrad	automatisch
Reinigung	CIP
Anwendungsgebiet	Formatunabhängiges Kuchenpressen

Jochpresse



Volumen	300 – 4'000 Liter
Automatisierungsgrad	manuell
Reinigung	manuell
Anwendungsgebiet	Kleinmengen oder Versuchsanlagen

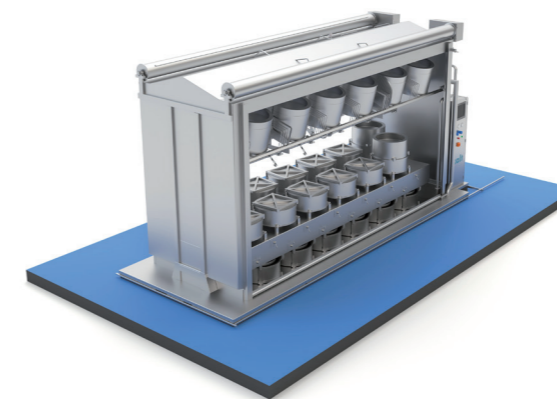
Durchlaufanlagen/Tunnelpresse



Mit dem verfeinerten Abfüll- und Presssystem der Kalt-Durchlaufpresse können im Chargenbetrieb verschiedene Formate auf der gleichen Anlage hergestellt werden. Der schonend abgefüllte Käse wird automatisch auf eine klimatisierte Pressstrasse befördert.

Volumen	bis zu 35'000 Liter
Automatisierungsgrad	automatisch
Reinigung	CIP
Anwendungsgebiet	Kundenspezifische Ausführungen erhältlich

Wendepresse



Formen	3 – 40
Automatisierungsgrad	manuell
Reinigung	manuell
Anwendungsgebiet	Grosslaibe (Gruyère, Emmentaler, Sbrinz)

Zubehör

Optional steht umfangreiches Zubehör zur Auswahl.

Trockenabfüller
Markenaufleger
pH-Sonde
Formenwagen
Formenwechselwagen
Gewürzbeimischungen
Transportbänder
Rollenbahnen
Salzwasserkanal
Ketten-/Klinkenförderer
Milchsäure Sprühsystem

Ein wirtschaftliches und individualisierbares
Produktprogramm, das keine Wünsche offenlässt –
mit Schweizer Qualität.

Unsere Spezialisten beraten und begleiten Sie
gerne bei der Umsetzung Ihrer Projekte.

kalt

Member of Advaton

Kalt Maschinenbau AG
Letziwiesstrasse 8
9604 Lütisburg
Switzerland

+41 71 932 53 53
www.kalt-ag.ch
info@kalt-ag.ch

ADVATON 
FoodTec Group

staedler

kalt